

|   |      |      |
|---|------|------|
| 결 | 전공주임 | 교학부장 |
| 재 |      |      |

# 수업 계획서

<2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

|   |        |   |        |      |              |  |                          |
|---|--------|---|--------|------|--------------|--|--------------------------|
| 1. 강의개요   |        |   |        |      |              |  |                          |
| 학습과정명   | 특수빵실습  | 학점                                      | 3      | 교강사명 | 이백경(인)       | 교강사<br>전화번호  | 010-5370-583<br>7        |
| 강의시간  | 5      | 강 의 실                                   | 3-1002 | 수강대상 | 호텔제과제빵       | E-mail   | oven-miton@<br>naver.com |
| 2. 교육과정 수업목표  |        |   |        |      |              |  |                          |
| 현재의 트렌드에 발맞추어 이스트를 사용하지 않는 천연발효빵의 발효원리를 이해하고 Hearth Bread의 특성을 파악하여 일반적인 빵과는 다른 특성을 이해한다. 또한 다양한 재료의 응용으로 인하여 각각의 특성에 맞는 제법을 익히고 숙련시키는데 그 목적이 있다. |        |   |        |      |              |  |                          |
| 3. 교재 및 참고문헌  |        |   |        |      |              |  |                          |
| 주교재   | 마스터베이킹 | 저자                                      | 홍상기    | 출판사  | (주)비앤씨<br>월드 | 출판년도   | 2014                     |
| 부교재(참고문헌)   |        | 저자                                      |        | 출판사  |              | 출판년도   |                          |
| 4. 주차별 강의(실습·실기·시험) 내용  |        |   |        |      |              |  |                          |
| 주별  | 차시     | 강의(실습·실기·시험) 내용                         |        |      |              | 과제 및 기타 참고사항   |                          |
| 제 1 주   | 1      | 1] 강의제목: 오리엔테이션 및 특수빵의개요                |        |      |              |  |                          |
|   | 2      | 2] 강의주제: 특수빵의 개요 및 현장형 수업               |        |      |              |  |                          |
|   | 3      | 3] 강의세부내용:                              |        |      |              |  |                          |
|   | 4      | ①한 학기 동안 숙지해야 할 내용 설명                   |        |      |              |  |                          |
|   | 5      | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가              |        |      |              |  |                          |
| 제 2 주   | 1      | 1] 강의제목:고소미버터를                          |        |      |              | (1) 레시피제공<br>(2) 수업 레시피 작성<br><b>(3)과제부여</b><br>- 특수빵실습 레시피정리<br>- 11주차 제출 |                          |
|   | 2      | 2] 강의주제:현장판매용 제품제조                      |        |      |              |  |                          |
|   | 3      | 3] 강의세부내용:                              |        |      |              |  |                          |
|   | 4      | ① 버터를제조공정과 성형의 숙련도 익히기                  |        |      |              |  |                          |
|   | 5      | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가              |        |      |              |  |                          |
| 제 3 주   | 1      | 1] 강의제목:통밀바게트,루스틱                       |        |      |              | (1) 레시피제공<br>(2) 수업 레시피 작성   |                          |
|   | 2      | 2] 강의주제:통밀을 이용한 바게트와 빵의 근본              |        |      |              |  |                          |
|   | 3      | 인 루스틱을 익힌다                              |        |      |              |  |                          |
|   | 4      | 3] 강의세부내용:<br>① 바게트 성형 및 굽기<br>② 루스틱 성형 |        |      |              |  |                          |
|   | 5      | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가              |        |      |              |  |                          |
| 제 4 주   | 1      | 1] 강의제목:치아바타                            |        |      |              | (1) 레시피제공<br>(2) 수업 레시피 작성   |                          |
|   | 2      | 2] 강의주제:이탈리안빵인 치아바타 제조                  |        |      |              |  |                          |
|   | 3      | 3] 강의세부내용:                              |        |      |              |  |                          |
|   | 4      | ① 치아바타 반죽법과 성형의 숙련도                     |        |      |              |  |                          |
|   | 5      | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가              |        |      |              |  |                          |
| 제 5 주   | 1      | 1] 강의제목: 호밀건포도 과일빵                      |        |      |              | (1) 레시피제공<br>(2) 수업 레시피 작성   |                          |
|   | 2      | 2] 강의주제:사와종을 이용한 묵직한호밀빵제조               |        |      |              |  |                          |
|   | 3      | 3] 강의세부내용:                              |        |      |              |  |                          |
|   | 4      | ① 샤워종의 이해와 호밀빵성형                        |        |      |              |  |                          |
|   | 5      | 4] 수업방법                                 |        |      |              |  |                          |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   |   | - 시연 및 실습, 제품평가                            |  |
| 제 6 주                                       | 1 | 1] 강의제목: 소프트브레첼                            | (1) 레시피제공<br>(2) 수업 레시피 작성                       |
|   | 2 | 2] 강의주제: 정통 브레첼과 응용제품                      |  |
|   | 3 | 3] 강의세부내용:                                 |  |
|   | 4 | ①브리첼성형성형의 숙련도                              |  |
|   | 5 | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가                 |  |
| 제 7 주                                       | 1 | 1] 강의제목: 레드와인 무화과                          | (1) p160.163<br>(2)수업 레시피 작성<br><b>③ 수평가5점</b>   |
|   | 2 | 2] 강의주제: 레드와인과 과일을 이용한 부드러운 식전빵            |  |
|   | 3 | 3] 강의세부내용:                                 |  |
|   | 4 | ① 식전빵의 이해와 과일의전처리                          |  |
|   | 5 | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가                 |  |
| 제 8 주                                       | 1 | <b>중 간 고 사</b>                             |  |
|   | 2 |  |  |
|   | 3 |  |  |
|   | 4 |  |  |
|   | 5 |  |  |
| <b>필기시험<br/>(객관식20문제,<br/>주관식5문제=총점30점)</b> |   |  |  |
| 제 9 주                                       | 1 | 1] 강의제목:베이컨르방포카치아                          | (1) p146-149<br>(2)수업 레시피 작성                     |
|   | 2 | 2] 강의주제:포카치아반죽에 르방을 넣어 깊은맛과 풍미를 살린제품제조     |  |
|   | 3 | 3] 강의세부내용:                                 |  |
|   | 4 | ①르방의 제조공정과 포카치아 성형 숙련도                     |  |
|   | 5 | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가                 |  |
| 제 10 주                                      | 1 | 1] 강의제목:시금치포카치아                            | (1) p150-153<br>(2)수업 레시피 작성                     |
|   | 2 | 2] 강의주제:시금치를 착즙해 넣은후 저온 숙성한 제품             |  |
|   | 3 | 3] 강의세부내용:                                 |  |
|   | 4 | ① 시금치의 식감과 촉촉함을 살린제품                       |  |
|   | 5 | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가                 |  |
| 제 11 주                                      | 1 | 1] 강의제목:아몬드모카번                             | (1) p1178-181<br>(2)수업 레시피 작성<br><b>(3) 과제제출</b> |
|   | 2 | 2] 강의주제:아몬드분말이 들어간 번크림을 반죽에 넣어 풍부한 맛의 번 제조 |  |
|   | 3 | 3] 강의세부내용:                                 |  |
|   | 4 | ① 번 제조공정과 토핑을 일정한 모양으로 짠다.                 |  |
|   | 5 | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가                 |  |
| 제 12 주                                      | 1 | 1] 강의제목:파네토네                               | (1) p234-237<br>(2)수업 레시피 작성                     |
|   | 2 | 2] 강의주제:이탈리아 크리스마스 빵제조                     |  |
|   | 3 | 3] 강의세부내용:                                 |  |
|   | 4 | ① 버터가 많이 들어가는 제품의 반죽제조숙련<br>② 반죽온도 조절      |  |
|   | 5 | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가                 |  |
| 제 13 주                                      | 1 | 1] 강의제목:슈톨렌                                | (1) p238-241<br>(2)수업 레시피 작성                     |
|   | 2 | 2] 강의주제:과자같은 느낌의 빵으로 반죽을 많이 하지 제품          |  |
|   | 3 | 3] 강의세부내용:                                 |  |
|   | 4 | ① 완성된 제품을 녹인버터와 슈가파우더로 코팅하여 수분보유력을 높인 제품   |  |
|   | 5 |  |  |

|  |      |                                  |      |       |                              |     |
|--|------|----------------------------------|------|-------|------------------------------|-----|
|  |      | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가       |      |       |                              |     |
| 제 14 주   | 1    | 1] 강의제목: 마카롱베이글                  | 기말고사 | 실기시험  | (1) p244-247<br>(2)수업 레시피 작성 |     |
|  | 2    | 2] 강의주제: 마카롱토피가 올라간 베이글제조        |      |       |                              |     |
|  | 3    | 3] 강의세부내용:                       |      |       |                              |     |
|  | 4    | ① 베이글의 성형의 숙련도와 데치는 시간을 정확하게 한다. |      |       |                              |     |
|  | 5    | 4] 수업방법<br>- 시연 및 실습, 제품평가       |      |       |                              |     |
| 제 15 주   | 1    |                                  |      |       |                              |     |
|  | 2    |                                  |      |       |                              |     |
|  | 3    |                                  |      |       |                              |     |
|  | 4    |                                  |      |       |                              |     |
|  | 5    |                                  |      |       |                              |     |
| 5. 성적평가 방법   |      |                                  |      |       |                              |     |
| 중간고사   | 기말고사 | 과제 및<br>수시평가                     | 출 결  | 수업참여도 | 합 계                          | 비 고 |
| 30%  | 30%  | 15%                              | 20%  | 5%    | 100 %                        |     |
| 6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)<br>데모스트레이션 이후 학습자 개별실습                              |      |                                  |      |       |                              |     |
| 7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항<br>각 조 개별 실습후 토론 및 평가                                |      |                                  |      |       |                              |     |
| 8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)<br>실습 시 정확한 제조공정의 이해와 각 과정마다 개인의 필기가 필요함 |      |                                  |      |       |                              |     |